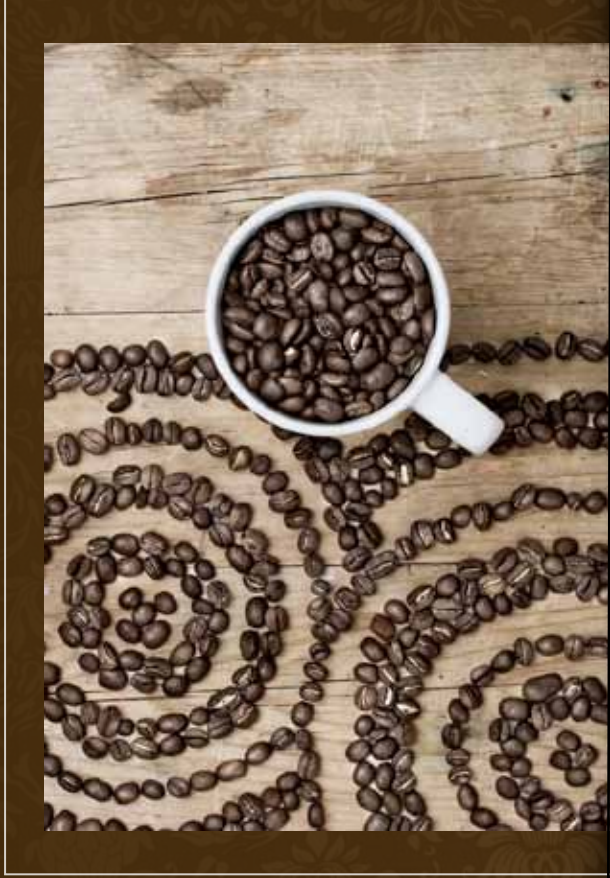


Kaffee

HOW-TO



Grundlagen

Begriffserklärung



Milchkännchen, hier:
Pitcher



Tamper, bei uns bisher nur an Mühle

Crema	hellbrauner „Schaum“ auf Espresso, enthält großen Anteil des Aromas
Puck	Kaffeesatz nach Verwendung, optimalerweise geformt und trocken
Unterextraktion	zu geringes Auslösen von Stoffen beim Brühen
Überextraktion	zu starkes Auslösen von Stoffen beim Brühen

... auf die richtige Temperatur kommt es an!

die Maschine

muss vor dem ersten Bezug ausreichend aufgeheizt worden sein, da das Wasser beim Brühen sonst zu stark abgekühlt und der Kaffee dadurch sauer wird. Schneller aufheizen ist möglich, indem man heißes Wasser leer durchlaufen lässt.

Da auch die Siebträger eine ausreichende Temperatur benötigen, müssen diese immer in der Halterung bleiben!

Es ist also wichtig, rechtzeitig die Kaffeemaschine ein-, bzw. diese nicht im letzten Block auszuschalten und die Siebträger in der Halterung zu lassen.

Eine zu hohe Temperatur ist allerdings auch schlecht!

Unsere Maschine hat ein Zweikreissystem:

-> das Wasser im Boiler wird stark erhitzt (etwa 110 Grad), sodass oben Dampf und unten heißes Wasser abgeführt werden kann.

-> Kaltwasser aus einer separaten Leitung wird mit Wasser aus dem Tank vermischt, sodass dieses die optimale Temperatur erreicht, sobald es mit dem Kaffeemehl in Berührung kommt.

Zum Espresso brühen ist Wasser aus dem Boiler viel zu heiß, er wird dadurch extrem bitter und schmeckt verbrannt!

Die optimale Wassertemperatur dafür beträgt nämlich etwa 93 Grad.



Wurde schon längere Zeit kein Kaffee mehr bezogen, wird das Kaltwasser in der separaten Leitung vom Boiler-Wasser erhitzt, wodurch das Wasser zu heiß wird und der Kaffee verbrannt schmeckt.

Es ist also wirklich wichtig dann immer erst Wasser leer durchlaufen zu lassen!

Zubereitung

der Kaffee

fängt sofort nach dem Mahlen an, sein Aroma zu verlieren – schon nach einer Stunde kann man einen Unterschied feststellen.

Natürlich können wir nicht immer nach Bedarf mahlen, allerdings sollte zumindest bei Espresso darauf geachtet werden, immer frisch gemahlenes Kaffeemehl zu verwenden.

Der Mahlgrad trägt entscheidend zum Geschmack des Kaffees bei.

Es ist aber nicht Ziel, möglichst viel an Stoffen aus dem Kaffeemehl herauszuspülen, sondern die richtige Balance zu erreichen.

-> Unterextraktion

Ist das Kaffeemehl zu grob, wird der Kaffee nicht ausreichend herausgespült -> er schmeckt fad und hat wenig Crema.

-> Überextraktion

Ist das Kaffeemehl zu fein, werden zu viele Stoffe herausgespült -> er schmeckt zu bitter oder sogar verbrannt, die Crema ist zu dunkel.

Das Wasser fließt dann sehr langsam und löst dabei sehr viele Bitterstoffe, die wir nicht im Kaffee haben wollen.

Also bitte den Mahlgrad nicht verstellen, auch wenn man selbst denkt, dass er so nun ‚besser‘ schmeckt!

Es gibt immer Schwankungen bedingt durch Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Alter des Kaffeemehls, etc.

Wenn es längere Zeit ‚nicht passt‘, bitte den Chefs Bescheid sagen, damit der Mahlgrad angepasst werden kann.



Anpressdruck

Es ist wichtig, dass das Kaffeemehl eine ebene Oberfläche hat, damit das Wasser überall mit dem gleichen Druck auf das Mehl trifft. Ist das Mehl im Sieb zu locker, wird das Wasser sich den Weg des geringsten Widerstands suchen und der Kaffee wird an dieser Stelle überextrahiert, also bitter.

Für eine ebene Oberfläche drückt man mit dem Tamper an der Mühle gerade auf das Mehl.

Die Kraft, die man dafür aufwenden muss, muss man allerdings einschätzen lernen, das Wasser sollte nicht zu schnell und nicht zu langsam durch das Mehl fließen.

Der Anpressdruck richtet sich z.B. nach Luftfeuchtigkeit, Mahlgrad und evtl. sogar Kaffeesorte, hier ist also Erfahrung gefragt, mit etwas Übung lernt man es abzuschätzen.

der Bezug

Die Bezugsdauer für einen Espresso sollte etwa 25 Sekunden betragen.

Die ersten Sekunden sollte man noch keinen, dann einen langsamen, gleichmäßigen Strahl sehen. Dieser behält optimalerweise seine Farbe und wird gegen Ende leicht heller.

Sollte der Kaffee sehr unkontrolliert in die Tasse spritzen, kann man ziemlich sicher sein, dass man einen unterextrahierten Kaffee bekommt.

Problemanalyse

- bitter^{zu}**
- zu fest gedrückt
 - zu viel Kaffeemehl
 - zu lange Durchlaufzeit
 - Wasser war zu heiß
 - Sieb dreckig

- sauer^{zu}**
- zu kurz durchgelaufen (wenig Druck, wenig Mehl)

- wenig Aroma**
- zu wenig Kaffeemehl
 - zu kurz durchgelaufen
 - zu wenig Anpressdruck

- wenig Crema**
- zu wenig Anpressdruck
 - Maschine dreckig -> ab und an säubern
 - zu heißes Wasser
 - Kaffeemehl zu alt

- Crema zerfaellt**
- Tasse zu kalt oder zu heiß

- loechriger Puck**
- zu wenig Anpressdruck
 - Maschine dreckig
 - > Kaffee wird überextrahiert!



Kaffeesorten

schwarzer / langer Kaffee

Wir verwenden dafür das doppelte Sieb mit ‚doppelter‘ Kaffeemenge und ziehen einen leicht unterextrahierten, doppelten Espresso.

Dabei etwas länger durchlaufen lassen (etwa 30 Sekunden)

Kaffee mit Milch

wie schwarzer Kaffee, je nach Wunsch Milch hinzufügen (default: 1/4)



Milchkaffee / Cafe au lait / Caffè latte

Wie bei schwarzem Kaffee einen doppelten, leicht unterextrahierten Espresso ziehen, dabei aber etwas fester pressen.

Tasse bis etwa zur Hälfte, Rest mit Milch auffüllen.

Milch kann dafür auch mit Hilfe aufgeschäumt werden.



Latte macchiato

Glas mit 2/3 Milch und 1/3 Milchschaum füllen und einen einfachen Espresso mit kleiner Kanne sehr langsam eingießen, sodass eine kleine Kaffeeschicht zwischen Milch und Milchschaum schwimmt.

Milch selbst aufschäumen!



Cappuccino

In Cappuccinotasse, wenn Gast im Cafe bleibt, ansonsten große Tasse: einen einfachen Espresso ziehen, dabei auf die Menge achten und nicht weiter als bei Espresso auffüllen!

(Kann man auch leicht unterextrahieren, dann milder)

Danach mit gleichen Teilen Milch und cremigem Milchschaum auffüllen (selbst aufschäumen)





Espresso

einfacher Espresso

25-30ml / ~ 7g Pulver

Einfache Kaffeemehlmenge (einmal ziehen) mit kleinem (!) Sieb in **vorgewärmte Espresso-Tasse**.

Tasse dabei nie bis oben, sondern max. 3/4 auffüllen!

Tamperdruck so anpassen, dass der Espresso ~25 Sekunden lang braucht, um durchzulaufen.

Wenn er nicht schmeckt, siehe -> **Problemanalyse**

doppelter Espresso

doppelte Kaffeemenge mit großem Sieb

Wassermenge genauso wie bei einfachem Espresso, nicht doppelt!

Espresso macchiato

Espresso mit Milchschaumhaube

Espresso ristretto / kurzer Espresso

Espresso mit etwa halber Menge Wasser



Eiskaffee

Plastikbecher mit Eiswürfeln auffüllen.

Mit Milch aufgießen, dann einen einfachen Espresso dazu

Milch

das Aufschäumen

der Milch ist relativ simpel sofern man über die Technik Bescheid weiß.

Der Milchschaum, den man mit dieser Anleitung zustande bringt, weicht allerdings evtl. von dem ab, was sich einige Laien unter ‚gutem‘ Milchschaum vorstellen...

Wie soll er aussehen?

Cremig, und sehr feinporig, wie halb aufgeschlagene Sahne.

Er soll keine großen Blasen haben und nicht ‚formbar‘ sein -> kein „Bauschaum“!

Was ist Milchschaum eigentlich?

Luftbläschen, die von Milchproteinen eingeschlossen sind.

Wie heiss muss die Milch werden?

Die Milch darf nicht heißer als 70 Grad werden, da sie sonst nach gekochter Milch schmeckt! Es ist also nicht sinnvoll unbeaufsichtigt Milch zum Aufzuschäumen stehen zu lassen.

Die Milch muss daher möglichst kühl sein (also nicht draußen stehen lassen!), da man dann länger aufschäumen kann, ohne dass sie zu heiß wird.

Tipp: Die Hand immer am Pitcher lassen - wenn man die Hand wegziehen muss, ist die Temperatur richtig.

Wieviel Milch muss in den Pitcher?

Den Pitcher nur zu 1/3 – 1/2 mit Milch auffüllen, dann ist das Verhältnis optimal und die Milch kann sich gut bewegen und feinporig werden.

Was mache ich also?

1) Zuerst entlüften, da sich Kondenswasser bildet!

-> Dampfventil öffnen und Dampf ablassen

2) Dampfzange schräg in den Pitcher so positionieren, dass die Milch in eine Drehbewegung gebracht wird -> Zange zeigt nicht in die Mitte, sondern etwas schräg davon.

Tipp: Tülle der Kanne zur Führung verwenden!

2 Phasen : „Ziehen“ und „Rollen“

3) **Ziehen** : Luft wird unter die Milch gesogen, sie wird ‚aufgeschäumt‘

Die Luftblasen sollten möglichst klein sein (ansonst tiefer in die Milch halten) und die Milch anfangen sich zu drehen.

Man hört ein schlürfendes Geräusch (aber kein Blubbern!)

Tipp: Tief eintauchen und dann nach oben an die richtige Position ziehen.

4) **Rollen** : Schaum wird in der Milch verteilt, aber es wird nicht weiter aufgeschäumt, Milch wird erwärmt bis man den Pitcher gerade noch anfassen kann.

Das Volumen hat während des ganzen Aufschäumprozesses nur etwa um die Hälfte zugenommen.

5) Pitcher noch einmal kurz schwenken, sodass sich der Schaum verteilt und evtl. auf die Arbeitsplatte klopfen, damit große Blasen verschwinden.

6) **REINIGUNG!!!** Milch entfernen und kurz Dampf ablassen!